

Erdbeer-Pizza

Zutaten

Hefeteig	
250 g	Milch
150 g	Naturjoghurt
50 g	Lievito Madre aus dem Kühlschrank
4 g	Hefe
70 g	Zucker
1	Zitronen (Schalenabrieb)
450 g	Dinkelmehl Typ 630
200 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
2	Eier
40 g	Butter

Belag	
1	Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
500 g	Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Streusel	
150 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
75 g	Butter
75 g	Zucker



Zubereitung

- Milch, Joghurt, Hefe, Lievito Madre und Zucker verrühren
- Eier, beide Mehle und den Zitronenschalenabrieb zugeben und verkneten
- weiche Butter zugeben und unterkneten bis der Teig schön geschmeidig ist

- Den Teig mehrfach dehnen und zusammenfalten
- Anschließend in eine Schüssel geben, mit einem Deckel verschließen und für **12 Stunden** in den Kühlschrank stellen
- die Zutaten für die Streusel verkneten und ebenfalls abgedeckt in den Kühlschrank stellen
- Am nächsten Tag den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in 12 gleiche Stücke á ca. 100g teilen
- die Teiglinge kurz entspannen lassen. Anschließend rund formen und mit der hohlen Hand rund schleifen
- ca. **30 Minuten** ruhen lassen
- In der Zwischenzeit aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Vanillepudding kochen und abkühlen lassen
- Mit der flachen Hand die Teiglinge flach drücken und etwas in die Länge ziehen und auf ein Backblech legen
- jeweils einen Esslöffel Pudding auf den Teigfladen verteilen und mit Erdbeerscheiben belegen
- Streusel locker auf den Teiglingen verteilen
- Die Rohlinge nochmals für **ca. 1 Stunde** (je nach Raumtemperatur) bis zu Vollgare gehen lassen
- Backofen auf 170°C O/U vorheizen
- Backblech einschieben und die Erdbeer-Pizzen für **20 - 25 Minuten** backen
- auskühlen lassen und genießen